

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Турковой Анны Юрьевны на тему «Совершенствование технологии кексов функционального назначения», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

Мучные кондитерские изделия являются продуктами массового потребления. Они доступны всем группам детского и взрослого населения и регулярно используются в повседневном питании, в связи с чем, их относят к категории продуктов, в первую очередь, подвергаемых обогащению.

Формирование российского рынка продуктов функционального назначения обусловлено не только политикой государства в области здорового питания, но и постоянно возрастающим спросом на них, вызванным желанием современного общества вести здоровый образ жизни, несомненной составляющей которого является сбалансированное питание.

В связи с этим разработка и совершенствование рецептур и технологий мучных кондитерских изделий функционального назначения актуальная задача отрасли и науки.

В автореферате диссертационной работы сформулирована цель, поставлены задачи исследования, изложены научная новизна, практическая значимость, реализация результатов, сформулировано заключение. Работа апробирована на научно-практических конференциях различного уровня. По теме диссертационной работы опубликовано 30 работ, в том числе 6 статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ.

Турковой А.Ю. оптимизирован жировой компонент кексов по жирнокислотному составу и содержанию витамина Е, улучшена их пищевая ценность за счет дополнительного введения в качестве стабилизирующего сырья смеси плодовых, овощных порошков и зернового гидролизата.

Автором проведены исследования влияния композиции растительных масел, оптимизированной по соотношению ω -6 и ω -3 жирных кислот и содержанию витамина Е, а также смеси порошков (порошок из мандарина, порошок из тыквы и гидролизат овса в соотношении 1 : 8 : 1) на показатели качества бисквитной эмульсии, являющейся основным полуфабрикатом при производстве большого количества мучных кондитерских изделий, теста и

готовых кексов. Использование нетрадиционного сырья позволило не только улучшить качество и пищевую ценность кексов, но также привело к увеличению сроков их хранения и улучшению экономических показателей производства.

Материал автореферата изложен корректно и логично. Результаты исследования, несомненно, имеют научную новизну и практическую значимость.

Достоверность полученных результатов подтверждается применением современных методов анализа и не вызывает сомнений.

В целом по автореферату можно сказать, что диссертационная работа Турковой Анны Юрьевны соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства (технические науки).

Первый проректор НОУ ДПО
«Международная промышленная
академия», доктор технических наук
по специальности 05.18.01 –
Технология обработки, хранения и
переработки злаковых, бобовых
культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции
и виноградарства,
профессор

Ильина Ольга Александровна

115093, г. Москва,
1-й Щипковский пер., 20,
Тел.: 8 (495) 959-66-91,
E-mail: ilyina@ grainfood.ru



С. А. Ильиной уполномоченная по работе с персоналом М. И. / Миронин М. И.